



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

4 MALZEMELİ HİNDİSTANCEVİZLİ KURABIYE

2 adet yumurta beyazı
3 ay bardağı hindistancevizi tozu
1 ay bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı tereyağı

Tereyağını Arçelik Ankastre Ocakta eritin.

Hindistancevizi tozu, yumurta beyazı, toz şeker ve eritilmiş tereyağını Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesinde iyice karıştırın.

Oluşturduğunuz hamuru sıkma torbasına doldurup yarım saat Arçelik No Frost Buzdolabında bekletin.

Arçelik Ankastre Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve sıkma torbasıyla tüm hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar dizein.

180 derecelik Arçelik Ankastre Fırında kontrollü olarak 15 dakika pişirin.

